

Clipping para VINHOS DE LISBOA semana de 10 de Agosto a 17 de Agosto**NOTÍCIAS DIRECTAS****16-08-2012- “Se o clima se mantiver vamos ter vinho de muito boa qualidade”- Site Badaladas**

<http://www.badaladas.pt/index.php/em-foco/413-se-o-clima-se-mantiver-vamos-ter-vinho-de-muito-bo-a-qualidade>

Vasco d’Avillez, presidente da Comissão Vitivinícola da Região (CVR) de Lisboa, afirmou que o tempo que tem feito, nevoeiro de manhã e calor a partir do meio da manhã, é muito bom para a maturação das uvas: “se o clima se mantiver, vamos ter vinho de muito boa qualidade”.

Ainda que ocorram algumas chuvadas, desde que não sejam em grande quantidade ou durante muito tempo, a qualidade do vinho Região de Lisboa manter-se-á, “temos boas previsões e estamos otimistas. Mas não devemos embandeirar em arco, porque os terrenos aqui na zona da CVR também estão secos”, explica Vasco d’Avillez, lembrando que nas regiões Centro e Alentejo há já colheitas que não podem ser recuperadas devido à seca que se faz sentir.

“É um grande problema não só para a vinha, mas para todo o tipo de agricultura. Não podemos esquecer que o inverno também foi muito seco e os terrenos ressentem-se”, disse o presidente da CVR Lisboa, lembrando que enquanto a vinha no Alentejo está ressequida “na nossa região a vinha está verde e isso é bom. Por exemplo, este ano não se fez monda do cacho para aproveitar toda a fruta e a época de transição do pintor correu lindamente. Também temos muitas quintas na nossa região que beneficiam do rocío [orvalho da manhã que, por condensação, se depositam durante a noite na superfície da terra, o que ajuda os cachos de uvas a manterem-se viçosos], o que ajuda a manter a qualidade e a quantidade”.

Sem querer criar grandes expectativas acerca da próxima colheita, Vasco d’Avillez lembra que o facto da região, que vai de Sintra a Alcobaça, usufruir de um microclima especial por estar a litoral, perto do mar, e ter a barreira natural do Montejunto, que resguarda a humidade necessária às vinhas neste ano, deve fazer com que se mantenham as mesmas quantidades de produção. “Mesmo em Alenquer em que a vinha sofre um pouco mais, mas atualmente está a suportar bem, o que vai ser muito bom para os vinhos daquela zona”.

O presidente recorda que no ano de 2011 a quantidade caiu cerca de 40 por cento em relação a um ano normal. Já este ano afigurou-se melhor porque a quantidade foi reduzida só 15 por cento em relação a um ano normal. Daí que se espera que a produção de 2013 mantenha pelo menos estes números.

Entretanto, até ao fim do mês de junho foram levantados na CVR Lisboa mais 500 mil selos que em período homólogo de 2011, o que significa que os produtores da região colocaram cerca de 10,5 milhões de garrafas de vinho no mercado. “Estes mais cinco por cento é uma subida pequena, mas significa que se está a conquistar mercado, o que é muito bom. Mas não podemos esquecer que ainda há muito caminho por desbravar”, concluiu Vasco d’Avillez.

NOTÍCIAS GERAL

15-08-2012- Miguel Torres Júnior assume cargo do pai na adega de família- Site Maria João de Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3202

A partir de Setembro Miguel Torres Júnior irá assumir o cargo de seu pai, como director geral das Bodegas Torres, em Espanha. Já a sua irmã Mireia Torres, continuará como directora do grupo Jean Leon e da companhia Torres Priorat.

Torres Júnior, que trabalha actualmente na sede da empresa, no Chile, não tem pressa de regressar a Espanha, mas admite que o mesmo pode vir a acontecer num futuro próximo quando a sede da empresa transitar para a Catalunha.

Miguel Torres (pai) irá continuar como presidente do grupo, coincidindo a sua sucessão com o seu aniversário (71 anos). A família Torres trabalha no sector vitivinícola há mais de 300 anos, quando plantaram a primeira vinha em Penedès. Torres é uma dos nomes mais famosos do vinho em Espanha e no resto do mundo.

16-08-2012- Candidatos ao «Master of Wine» batem record em 2012- Site Maria João de Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3203

O número de inscritos para o teste do Instituto de Master of Wine bateu este ano o recorde: 298 candidatos de mais de 29 países. Este número inclui estudantes da China e Índia que, se conseguirem alcançar os seus objectivos, serão os primeiros «Master of Wine» nos seus respectivos países.

«Todos os anos o nosso corpo estudantil cresce à medida que um maior número de profissionais do vinho em todo o mundo aspira a ser Masters of Wine», afirmou o director executivo, Siobhan Turner. «Estamos particularmente satisfeitos com o aumento do número de países onde o interesse pelo vinho está a ter um crescimento explosivo».

Este ano, o número de candidatos chegou a 298, de 29 países diferentes, que realizaram os exames em Londres (Inglaterra), Napa (Califórnia) e Sidney (Austrália), onde ficam os principais centros do instituto.

NOTÍCIAS CONCORRÊNCIA

10-08-2012-Prémios em concursos de 2012 distinguem Adega Cooperativa Ponte de Lima- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4818.html>

Vinhos da Adega Cooperativa de Ponte Lima foram distinguidos com vários prémios em 2012.

Em Portugal, o "Wine Masters Challenge" premiou com medalha de prata o vinho Verde Loureiro Selecção; Verde Branco e Verde Branco Adamado, e a Associação dos Escanções de Portugal entregou a medalha de bronze ao vinho Verde Loureiro Selecção.

Na Alemanha, no "Prowein 2012", os vinhos Verde Loureiro Colheita Seleccionado; Verde Loureiro e Verde Branco Adamado receberam a distinção da Central Tasting Area e o concurso "Wine Tasting Competition" nomeou o vinho Verde branco Adamado como recomendado.

O "International Wine Challenge", no Reino Unido, premiou os vinhos Verde Loureiro Seleccção e Verde Branco, com medalha de bronze e recomendado, respectivamente, tal como no "International Wine & Spirit Competition", que premiou com medalha de bronze o vinho Verde Branco Adamado.

Todos estes prémios foram entregues em concursos que decorreram este ano a produtos da Adega Cooperativa de Ponte Lima.

14-08-2012- Argentina com vinho barato para turistas- Site Maria João de Almeida

http://mariajoaodealmeida.clix.pt/catalogo_noticias.php?ID=3201&ID_ORG=3

O secretário de Comércio do Interior da Argentina, Guillermo Moreno, aprovou o lançamento de um vinho a preço popular para atrair turistas e ser vendido em restaurantes. O já conhecido «vinho para turista», poderá custar entre 20 a 25 pesos (3,5€ a 4,45€) por garrafa.

A iniciativa remonta à lei de 1975, que obriga as adegas e espaços de restauração a oferecer um vinho de mesa a um preço mais baixo. No entanto, a qualidade do vinho era duvidosa, o que no passado afastava os turistas ao invés de atraí-los. Agora que a qualidade aumentou substancialmente, a realidade será diferente. Além disso, para garantir essa mesma qualidade, o vinho será vistoriado pelo Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). «Em parceria com o governo nacional avançaremos no nosso objectivo de promover o consumo de vinho de qualidade em todos os restaurantes do nosso país», afirmou o presidente do Instituto, Guillermo Garcia.

A medida será voluntária para as adegas, no entanto, o sector da restauração será obrigado a cumprir. Enquanto a adesão é voluntária por parte dos produtores, a procura será coberta por uma rede de pequenos viticultores da zona leste de Mendoza, com uma capacidade para mais de 30 milhões de litros por ano.

16-08-2012- A empresa Max Brands levará ao Wine Weekend em São Paulo vários vinhos internacionais. Entre eles estão três de Portugal, produzidos pela Quinta do Casal da Coelheira, da região do Tejo- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4833.html>

A importadora brasileira Max Brands oferecerá no final desta semana uma degustação com alguns de seus melhores vinhos durante o salão Wine Weekend, que começa nesta quinta-feira no Jockey Clube de São Paulo, e continua até domingo 19 de agosto. Do cardápio da Max Brands fará parte um conjunto de vinhos portugueses.

Durante o evento a Max Brands colocará todo o seu portfólio a venda direto para os consumidores, e abrirá alguns importantes vinhos para que os clientes possam provar e escolher seus preferidos, informou a empresa brasileira em comunicado.

De Portugal a Max Brands apresenta os produtos da Quinta do Casal da Coelheira, da região do Tejo. Desenvolvidos pelo enólogo Nuno Falcão, os vinhos Casal da Coelheira Tinto e Branco e Mythos 2007, todos medalhados em concursos internacionais, são algumas das garrafas em destaque.

Como lançamento, a Max exalta duas novidades em seu portfólio, destaques do produtor Cesari, da região do Veneto, Itália: o Il Bosco Amarone Classico della Valpolicella DOC 2006 e o Ripasso Mara Valpolicella Superiore DOC. Também o cultuado Judas, da Bodega Sottano, argentino, um dos ícones da importadora, estará no evento.

A Max Brands participou pela primeira vez no Wine Weekend de 2011 com um resultado superior ao esperado. "Embora não sejamos uma importadora focada na venda ao consumidor, entendemos que esta feira é um ótimo veículo de experimentação e comunicação de marca aos consumidores finais", avalia Alexandre Fadel, proprietário da importadora.

"Esse foi o maior motivador para a nossa participação. O evento realmente atrai muitos consumidores, desde conhecedores de vinho até apreciadores buscando mais informação e formação. Atrai também profissionais do segmento, o que sempre acaba gerando algum tipo de negócio", completa ele.

Durante o evento alguns vinhos serão oferecidos com preços promocionais e as compra de caixa fechada terão mais 10% de desconto.